

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
7月26日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

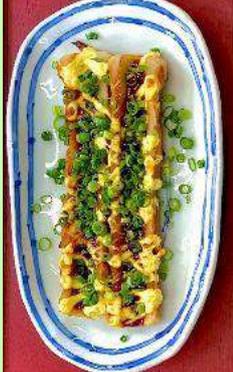
| | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|-----|-------------------------|---------------|------------|-----------------|-------|
| 商 品 名 | 相撲味噌 | | | | | | |
| 提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 通 年 () | | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 180 | 消費期限 | |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 福 岡 県 | | JAN コー ド (13桁もしくは8桁) | 4904783003998 | | | |
| 内 容 量 | 150g | | 希 望 小 売 価 格 | 税 抜 | ¥320 | 税込(切捨) 税率 8% | ¥345 |
| 1ケースあたり入数 | 12 | | 保 存 温 度 帯 | 常温 ▼ | | | |
| 発注リードタイム | 7営業日 | | 販 売 エ リ ア の 制 限 | ◎ 無 ○ 有 → | | | |
| 取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載) | 最大 | 要相談 | 最小 | 要相談 | ケースサイズ(重量) | | |
| | | | | | 縦(寸) | 横(寸) | 高さ(寸) |
| | | | | | 28.0 | 33.0 | 24.0 |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → | | | | | | |

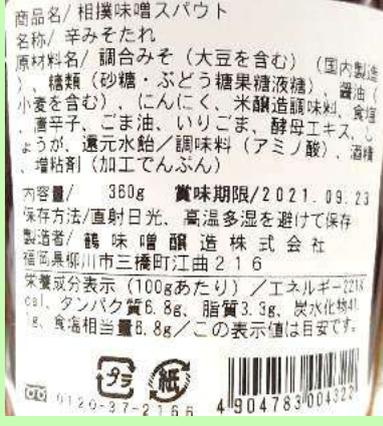
| | | |
|-----------------------------|---|--|
| タ ー ゲ ッ ト | 売 り 先 | <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
| | お 客 様 (性別・年齢層など) | 20代以上の男女で、特に若い男性で辛い物好きの方。繊細な味付けをしなくても味ができるので男料理を作られる方 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | レタスに巻いたお肉のタレとして、野菜炒めの調味料として、ラーメンのアクセントに、マヨネーズ等と混ぜてディップソースとしても相性抜群です。旨味の後にピリッと辛みがあるので、焼肉・やきとりのタレにも合います。 | |
| 商 品 特 徴 | 独自にブレンドした味噌をベースに、たっぷりの唐辛子とにんにくを配合。辛さと旨さの絶妙なバランス。とても刺激的な逸品です。FoodexJapan2014ご当地味噌醤油グランプリ味覚審査賞、パッケージ審査賞受賞商品 | |

商品写真









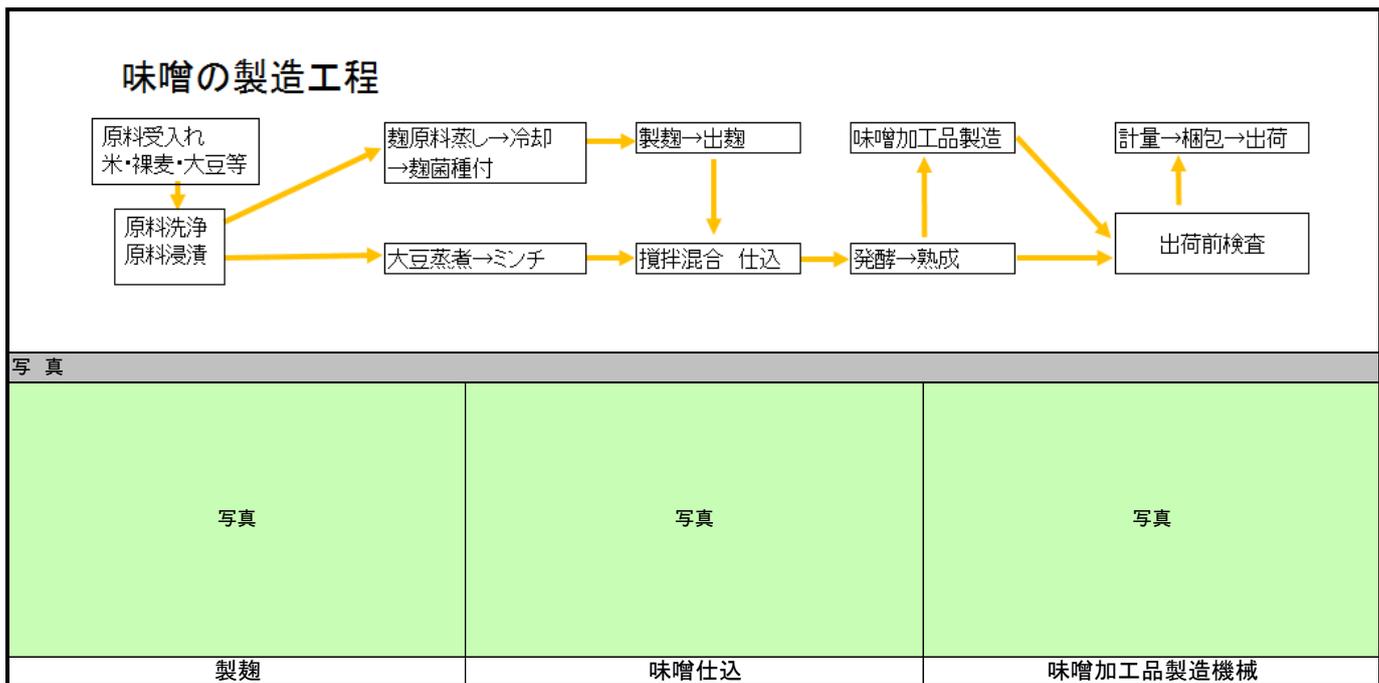
アレルギー表示(特定原材料)
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

| | |
|-------------|--|
| 表示義務有 | <input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生 |
| 表示を奨励(任意表示) | <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> セラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) |
| 備 考 | |

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|--|
| 出展企業名 | 鶴味噌醸造株式会社 | | |
| 年間売上高 | 550百万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 60名 |
| 代表者氏名 | 吉開 元治 | | 写真 |
| メッセージ | 弊社は創業明治3年(1870年)の味噌専門メーカーです。弊社の赤レンガ造りの味噌蔵、通称“並倉”は、柳川の代表的な観光の川下り沿いにあり国登録有形文化財に登録されています。味噌はユネスコ文化遺産に登録された、“和食”のもっとも基本となる調味料の一つです。弊社では創業時より、お客様に支持される味を守りながら、より良い商品の開発、新しい販路開拓に挑戦しております。 | | |
| ホームページ | http://www.tsurumiso.jp | | |
| 会社所在地 | 〒 832-0825 | 福岡県柳川市三橋町江曲216 | |
| 工場等所在地 | 〒 832-0825 | 福岡県柳川市三橋町江曲216 | |
| 担当者 | 小野 克己 | E-mail | ktm_ono@tsurumiso.jp |
| TEL | 0944-73-2166 | FAX | 0944-73-2693 |

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---|------------------------------|-------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | ○ 無 ● 有→具体的に | 安定した品質の為の検査、菌検査を実施(菌検査は不定期) | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 管理基準、マニュアルを設定し異物等の混入が無いように管理 | | | |
| | 従業員の管理 | 健康状態のチェック、入退場の感知、教育関連の実施 | | | |
| | 施設設備の管理 | 外部委託による防虫防鼠、定期的な清掃 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または 担当部署名 | 熊丸 春輝 | 連絡先 | 0944-73-2166 |
| | 危機管理に関する 対応や生産物賠償責任 保険(PL保険)の加入 など | 原料受入れから出荷までの記録、PL保険加入済 | | | |